TEFCOLD
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



GSS435

Mesa fría Saladette GN1/1

Características del producto
- Excelente relación calidad-precio
- Armario de acero inoxidable
- Estantes ajustables
- Apto para bandejas GN (no incluidas)
- Descongelación automática
- Patas regulables
- Refrigeración asistida por ventilador
- Puertas de cierre automático

Mesa fría Saladette Gastronorm para cocinas industrial

Las mesas frías Saladette de la G-line, con una excelente relación calidad-precio, son perfectas para cocinas de intensa actividad. La mesa fría Saladette cuenta con armarios Gastronorm tamaño 1/1, así como estantes ajustables para una funcionalidad perfecta.

El hueco de la Saladette admite bandejas Gastronorm tamaños 1/6,1/3 y 1/9, con un fondo de máximo de 150 mm.

El sistema de refrigeración está situado debajo de la Saladette en lugar de en un lado, lo que supone que la unidad ocupa menos espacio y, por tanto, la hace ideal también para cocinas más pequeñas.

Medidas y contenido		
Peso bruto / neto	kg	128 / 118
Volumen neto	l	320
Volumen bruto	l	348
Volumen bruto / neto	l	348 / 320
Rango de temperatura	°C	+2 a +10
Diseño y material		
Acabado exterior		SS201
Acabado interior		SS201
Nº de puertas		3
Número de puertas y tipo		3 puertas batientes macizas
Nº de estantes	pcs	3
Número de estantes y tipo		3 estantes de rejilla, blanco
Color de estante		Blanco
Medidas de estante		GN1/1
Patas		4 patas regulables
Refrigeración y funciones		
Tipo de control		Electrónico
Tipo de refrigeración		Asistida por ventilador
Tipo de descongelación		Automática
Refrigerante		R600a
Carga de refrigerante	g	110
Termómetro		Sí
Potencia y consumo		
Consumo de energía	kWh/24h	2.4
Consumo de energía anual	kWh/año	876
Potencia de entrada	W	175
Tensión / Frecuencia	V/Hz	220-240/50
Nivel de ruido	dB(A)	42
Dimensiones		
Medidas exteriores (AnxPrxAl)	mm	1365 x 700 x 950
Medidas interiores (AnxPrxAl)	mm	1295 x 515 x 500
Medidas embalaje (AnxPrxAl)	mm	1400 x 770 x 1170
Carga contenedor 40ft	pcs	48



Control digital


Tapa de acero inoxidable para proteger los alimentos

OSTELERIA Documentación oficial del fabricante · Precio, envío y asesoramiento en osteleria.com